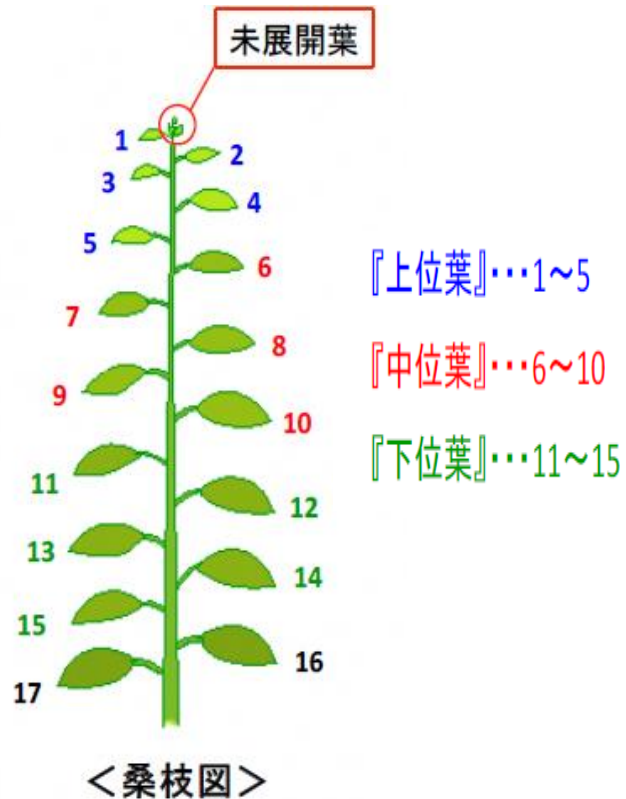


平成28年度研究結果

月別・部位別の1-DNJ含有量および α -グルコシダーゼ阻害率について



①1-DNJ含有量は枝条先端部で高く、下部になると低い。

②全部位において、5月から9月にかけて含有量が高い傾向にある。

③季節毎に1-DNJ含有量に変化が生じても、 α -グルコシダーゼ阻害率はほぼ横ばいに推移している。

⇒1-DNJ以外の物質も α -グルコシダーゼ阻害に比較的強く作用している

平成28年度研究結果

桑凍結発酵茶の開発と その機能性評価

実験概要



・桑葉は、通常の花葉に比べて発酵しにくい。

・そこで、桑葉を凍結と解凍を繰り返して発酵させることにより、より多くの組織を壊し発酵の促進・機能性成分の向上を目指した。

・この方法で作成した桑紅茶は、色味が濃く、青くさが薄れ、 α -グルコシダーゼ阻害率が約10パーセント上昇した。

結果

